

MIGUEL TORRES 15 RESERVA PRIVADA BRANDY 40° 1L



1l

Fabricant

Miguel Torres

Titre alcoométrique

40 %

Processus de fabrication

Trois cépages constituent la base du Torres 15 Reserva Privada. Tous les cépages proviennent de la région viticole de Penendès : Xarel lo, ou Ugni blanc, Macabeo et Parellada. La distillation n'a lieu qu'après la vinification. Plus de 80% du distillat est envoyé dans un système de solera en fûts de chêne américain pour y être vieilli. Après une période de maturation de 15 ans en moyenne, l'eau-de-vie est mise en bouteille à 40%. Aucune coloration n'est effectuée.

actuel 54.00

(y compris la TVA)